

## ДОДИПЛОМНАЯ ПРОФИЛИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТА ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ МЕДИЦИНЫ ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ

**Ванханен В.В., Ванханен В.Д., Выхованец Т.А.**

*Донецкий государственный медицинский университет им. М.Горького; Днепропетровская государственная медицинская академия, Украина*

Новым учебным планом подготовки врачей в высших государственных медицинских учебных заведениях Украины предусмотрено обучение в виде додипломной профилизации, включающей курс гигиены питания для студентов 6-го курса в течение 2-х недель (всего 108 часов, в т.ч. 72 ч аудиторных и 36 ч самостоятельной внеаудиторной работы).

Рабочая программа и дидактические материалы к практическим занятиям по гигиене питания составлены на основе следующих официальных документов:

1. Навчальний план підготовки лікарів у вищих державних медичних закладах України (1996 р.).
2. Освітньо-професійна програма вищої освіти за професійним спрямуванням "Медицина" (6.1101) (1994 р.).
3. Закон Украины "Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения" (1994 г.).
4. Официальные материалы Министерства здравоохранения Украины по санитарным и противозидемическим вопросам.
5. Квалификационная характеристика врача по специальности 04.03 "Медико-профилактическое дело" (1989 г.).
6. Кваліфікаційна характеристика фахівця за спеціальністю гігієна харчування (1989 г.).
7. Освітньо-кваліфікаційна характеристика спеціаліста за спеціальністю 7.110105 медико-профілактична справа напряму підготовки 6.1101 медицина. Київ (2001 р.).

Гигиена питания – медицинская наука, излагающая правила, нормы и гигиенические нормативы в области питания, соблюдение которых (пищевая санитария) позволяет сохранять и укреплять здоровье (приумножать потенциал индивидуального и общественного здоровья) и предупреждать заболевания алиментарного генеза (алиментарные и алиментарно-

обусловленные заболевания, инфекционные и паразитарные заболевания с пищевыми факторами передачи, пищевые отравления).

Исходя из сказанного, 10 % учебного времени отведено на изучение узловых вопросов организации государственного санитарного надзора в области гигиены питания.

Из общего фонда учебного времени 30 % отведено преподаванию вопросов профилактики алиментарных и алиментарно-обусловленных заболеваний – внедрению в практику научных основ рационального, превентивного, лечебно-профилактического и диетотерапевтического питания. Такое же количество учебных часов выделено охране внутренней среды организма – профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний с пищевым фактором передачи, профилактике пищевых отравлений. Из общего количества учебного времени (20%) отведено освоению студентами методики и практики осуществления текущего и предупредительного санитарного надзора за пищевыми объектами разных форм собственности. Остальное учебное время (10%) посвящено освоению студентами методики и практики проведения гигиенического обучения работников пищевых объектов и санитарно-просветительной работе среди населения, а также приобретению навыков выполнения научно-практических работ.

В приобретении практических умений и навыков большое внимание уделяется освоению студентами методики расшифровки заболеваний, связанных с употреблением пищи. На занятиях студенты самостоятельно составляют заключения по материалам описания вспышек пищевых отравлений (задания научно-поискового характера), руководствуясь алгоритмом установления характера заболевания, передаваемого с пищей. Приобретают умения и навыки по обоснованию диагноза пищевого отравления, выяснению виновного продукта (блюда), установлению этиологического фактора заболевания, расшифровке механизма приобретения продуктом (готовой пищей) токсических (ядовитых) свойств, разработке оперативных мер по ликвидации вспышки пищевого отравления, оказанию первой врачебной помощи пострадавшим и по разработке мер профилактики заболеваний аналогичного характера.

В рабочей программе заложены исходные методологические принципы проведения практических занятий – принцип управления и принцип активности. В процессе прохождения практического курса предусмотрено осуществление контроля знаний и практических умений (навыков) студентов путем выполнения ими письменных работ и решения ситуационных (кластерных) и контрольных задач.

Алгоритмы проведения практических занятий по отдельным темам включают следующие этапы: 1) вводное слово преподавателя, 2) проверка исходного уровня знаний-умений (тестовый контроль), 3) разбор и обсуждение узловых вопросов тем практических занятий (коррекция исходного уровня знаний-умений), 4) самостоятельная работа студентов, 5) обсужде-

ние результатов выполненной работы и заключений, составленных студентами, б) подведение итогов занятий и дача указаний к следующему занятию.

Для облегчения самостоятельной работы студентов составлены графы логических структур тем и алгоритмы выполнения заданий.

Исходя из сказанного, во внеаудиторное время студенты самостоятельно изучают узловые вопросы трофогигии: питание как витаукт-фактор (фактор здоровья) и как риск-фактор (фактор болезни), классификацию болезней алиментарного генеза, теории питания, функции пищи, биологическое действие пищи, традиционные и нетрадиционные (альтернативные) виды питания, нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, рациональное питание как основа профилактики алиментарных заболеваний (заболевания и синдромы недостаточного и избыточного питания), превентивное питание как основа профилактики алиментарно-обусловленных заболеваний (заболевания системы кровообращения, органов пищеварения, эндокринной системы, иммунной системы, обмена веществ, новообразований и др.), роль и место лечебно-профилактического питания в профилактике профессиональных заболеваний, питание как лечебный (лечебное питание) и профилактический (диетическое питание) фактор, инфекционные и паразитарные болезни с пищевым фактором передачи, пищевые отравления.